

弥生 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]
季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

桜鯛とおこわ 桜葉蒸し
Steamed tofu and whitebait

丸焼き筍 削りたての鰹節と
Fried spring vegetables

～春の彩り三段重～

- 一の重 本まぐろ 海苔佃煮
二の重 春野菜天ぷら
三の重 甘海老ジュレ/蛍烏賊と新じゃが
ます 落味噌焼き/出汁巻き玉子

Assortment of appetizers in early spring
(Tuna/Ehomaki/Vinegared Vegetables
Sardine/Spanish mackerel)

蛤 新若芽 新玉葱 すき鍋
Chicken and onion in Hot Pot

ちらし寿し
Steamed rice with clam

選べるデザート
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

桜鯛とおこわ 桜葉蒸し
Steamed tofu and whitebait

丸焼き筍 削りたての鰹節と
Fried spring vegetables

～春の彩り三段重～

- 一の重 本まぐろ 海苔佃煮
二の重 春野菜天ぷら
三の重 甘海老ジュレ/蛍烏賊と新じゃが
ます 落味噌焼き/出汁巻き玉子

Assortment of appetizers in early spring
(Tuna/Ehomaki/Vinegared Vegetables
Sardine/Spanish mackerel)

うかい厳選牛 焼しゃぶ
Ukai Premium Beef in Hot Pot

花山葵とそばろ釜炊きご飯
Steamed rice with chicken

選べるデザート
Dessert

11,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「筍釜炊きご飯：+2,750円/お一人」（2日前要予約）グループ皆様での変更をお願いしております

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」
「Bamboo shoot rice cooked in a pot ¥2,750/par person」(reservation required 2 days in advance)We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

旬の味覚コース Seasonal Course

桜鯛 鶯とうふ ジュレ仕立て
Sea bream & Beans tofu with jelly

あいなめ沢煮仕立て
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ
Grilled Bamboo shoots

本鮪と車海老握り
Tuna / Prawn sushi

蛤と新玉葱 あおさ仕立て
Cram & Onion in Hot pot

花山葵コロッケ 一口蕎麦
Croquette & Homemade SOBA

めばる炭火焼き
Grilled rock fish

蛍烏賊の釜炊きごはん
Steamed rice with firefly squid

選べるデザート
Dessert

22,000円

うかい極上牛と旬の味覚コース Ukai Premium Beef & Seasonal Course

桜鯛 鶯とうふ ジュレ仕立て
Sea bream & Beans tofu with jelly

あいなめ沢煮仕立て
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ
Grilled Bamboo shoots

本鮪と車海老握り
Tuna / Prawn sushi

蛤と新玉葱 あおさ仕立て
Cram & Onion in Hot pot

花山葵コロッケ 一口蕎麦
Croquette & Homemade SOBA

うかい厳選牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal grilled UKAI premium Beef Sirloin
(Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person)

蛍烏賊の釜炊きごはん
Steamed rice with firefly squid

選べるデザート
Dessert

27,500円

料理長おまかせコース Chef's Special Course

車海老 雲丹 キャビア
~ホワイトアスパラガスのムース~
Prawn, Sea urchin & Cavier

あいなめ沢煮仕立て
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ
Grilled Bamboo shoots

本鮪/平貝炙り
Tuna / Razor cram

毛蟹おこわ
Hair crab with rice

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal Grilled UKAI Premium Beef Sirloin
(Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person)

こだわりの手打ち蕎麦
Homemade SOBA

鮑肝焼き あおさ海苔
Abalone with Seaweed

鶏そぼろと花山葵の釜炊きごはん
Steamed rice

選べるデザート
Dessert

33,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きごはん: +4,400円/お一人」「筍釜炊きごはん: +2,750円/お一人」(2日前要予約)グループ皆様での変更をお願いしております

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」

「Bamboo shoot rice cooked in a pot ¥2,750/par person」(reservation required 2 days in advance)We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.

※All the items on this menu are subject to change without notice.

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.